

Aminah. et al. Evaluasi Organoleptik Permen Herbal Kencur (*Kaempferia Galanga* L Rhizoma) Dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var *Rubrum* Rhizoma)

EVALUASI ORGANOLEPTIK PERMEN HERBAL KENCUR (*Kaempferia galanga* L rhizoma) DAN JAHE MERAH (*Zingiber officinale* var *rubrum* rhizoma)

Aminah Dalimunthe¹⁾, Masfria²⁾, Sumaiyah³⁾

¹⁾ Farmakologi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara
Email: aminah@usu.ac.id

²⁾ Departemen Kimia Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara
Email: masfria@usu.ac.id

³⁾ Departemen Teknologi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara
Email: sumaiyah7777@yahoo.com

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima masyarakat berdasarkan tingkat kesukaan rasa, aroma, warna, dan tekstur permen herbal dari kencur dan jahe merah. Penelitian ini dilakukan secara eksperimental menggunakan metode analisis statistik deskriptif. Hasil penelitian, menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan signifikan terhadap tingkat kesukaan rasa, aroma, warna dan tekstur permen herbal dari kencur dan jahe merah ($P > 0,05$) sehingga dapat disimpulkan bahwa masyarakat menyukai permen herbal dari kencur dan jahe merah.

Kata Kunci: Permen Herbal, Kencur, Jahe Merah

1. PENDAHULUAN

Cuaca merupakan suatu fenomena alam yang terjadi di wilayah tertentu akibat adanya perubahan aktifitas alam seperti panas matahari, hujan, atau mendung. Perubahan cuaca yang ekstrim sering mengakibatkan menurunnya sistem imun seseorang dan menjadi mudah terserang penyakit salah satunya tenggorokan gatal. Masyarakat banyak memanfaatkan bahan alami maupun obat-obatan untuk membantu meredakan tenggorokan yang tidak nyaman. Salah satu tumbuhan yang digunakan adalah kencur dan jahe merah.

Rimpang kencur (*Kaempferia galanga* L. rhizome) merupakan tanaman famili Zingiberaceae yang memiliki aroma yang khas. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa ekstrak kencur dapat menghambat pertumbuhan berbagai bakteri seperti *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus pyogenes* dan *Klebsiella pneumoniae*. Selain itu kencur juga banyak digunakan secara empiris untuk mengatasi influenza, sakit kepala, keseleo, menghilangkan lelah, radang lambung, batuk, memperlancar haid, radang telinga, diare dan

menghilangkan masuk angin (Primawati, 2018). Hasil penelitian Aprilia dkk, 2018, menunjukkan bahwa ekstrak rimpang kencur memiliki aktivitas antimycobakterium tuberkulosis yang resisten terhadap isoniazid, etambutol, rifamisin dan streptomisin.

Jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) juga merupakan salah satu jenis tanaman famili Zingiberaceae yang secara empiris telah digunakan sebagai obat masuk angin, analgetik & antipiretik serta sebagai rempah-rempah untuk berbagai resep makanan dan minuman. Jahe merah mengandung komponen minyak menguap (volatile oil), minyak tak menguap (non volatile oil) dan pati. Kandungan minyak menguap jahe merah terdapat dalam bentuk oleoresin yang terdiri dari minyak atsiri dan fixed oil yaitu gingerol, shogaol, dan resin. Oleoresin jahe merah memberikan rasa pedas dengan intensitas 47% dan sangat berpotensi sebagai antioksidan (Yuliani, 2016). Selain itu, jahe merah juga terbukti mempunyai aktivitas analgesik (Yessi, 2018).

Aminah. et al. Evaluasi Organoleptik Permen Herbal Kencur (*Kaempferia Galanga* L Rhizoma) Dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var *Rubrum* Rhizoma)

Pada penelitian ini, kencur dan jahe merah dibuat dalam bentuk permen herbal dengan tujuan memudahkan penggunaannya dan dapat dibawa kemana-mana. Tahapan selanjutnya, dilakukan uji organoleptis untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap permen herbal kencur dan jahe merah menggunakan skala hedonik. Menurut Waysima dan Adawiyah (2010), uji organoleptik atau evaluasi sensoris merupakan uji kualitatif dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi suka atau tidak suka akibat proses penginderaan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima masyarakat berdasarkan tingkat kesukaan rasa, aroma, warna, dan tekstur permen herbal dari kencur dan jahe merah

2. METODE

Penelitian ini dilakukan secara eksperimental dimana permen herbal dibuat menggunakan resep dan metode pembuatan yang sama dengan bahan dasar berupa jahe merah dan kencur. Hasil jadi permen herbal akan dibandingkan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat berdasarkan uji organoleptik (warna, tekstur, bau, rasa dan kesukaan) menggunakan lima skala hedonik.

1. Bahan

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah kencur, jahe merah, gula pasir, dan garam.

2. Cara pembuatan permen herbal

Jahe merah dan kencur dikupas kulitnya dan diiris tipis-tipis. Irisan kencur dan jahe merah diremas dengan garam kemudian dikukus selama 15 menit dan ditiriskan. Pada wadah lain, gula ditambahkan air dan dimasak hingga mencair, kemudian kencur dan jahe merah dimasukkan kedalam larutan gula dan diaduk-aduk sampai gula menjadi kering.

3. Uji organoleptis permen herbal

Uji organoleptis permen herbal dilakukan untuk menilai tingkat kesukaan masyarakat terhadap warna, tekstur, bau, rasa dan kesukaan masyarakat menggunakan panelis. Berdasarkan tingkat sensitivitas dan tujuan dari setiap pengujian, dikenal beberapa macam panelis yaitu panelis ahli, panelis terlatih, dan panelis tidak terlatih. Pada penelitian ini digunakan panelis tidak terlatih. Menurut Sofiah dan Achyar(2008), jumlah minimal panelis tidak terlatih dalam uji organoleptis adalah 80 orang sedangkan dalam rancangan penelitian ini digunakan 100 orang panelis tidak terlatih yang merupakan mahasiswa Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara.

4. Alat Ukur Penelitian dan Pengukuran

Alat ukur yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuisioner yang berisikan point-point yang dapat menggambarkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, tekstur, aroma, rasa dan kesukaan, menggunakan enam skala hedonik yaitu amat sangat suka, sangat suka, suka, agak suka, netral dan tidak suka (Sofiah dan Achsyar, 2008) . Skala ini kemudian dikonversikan menjadi angka dengan tujuan memudahkan analisis data.

5. Teknik Analisa Data

Data yang diperoleh dari hasil penelitian disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara statistika menggunakan uji paired T-test. uji paired T-test merupakan uji yang digunakan untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan nilai rata-rata dua kelompok data yang berpasangan (Siregar, 2013).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh dua bentuk sediaan permen herbal yaitu jahe merah dan kencur (Gambar 1).

Aminah. et al. Evaluasi Organoleptik Permen Herbal Kencur (*Kaempferia Galanga* L Rhizoma) Dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var Rubrum Rhizoma)



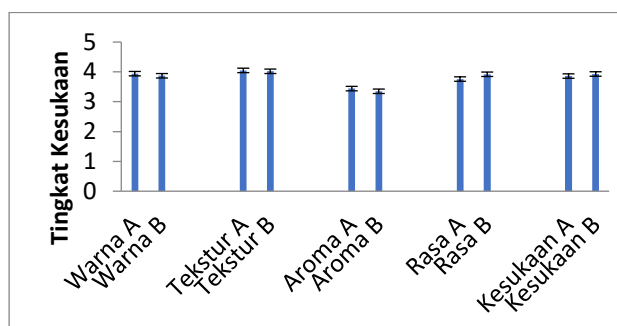
(a)



(b)

Gambar 1. Permen herbal (a) kencur dan (b) jahe merah

Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap warna, tekstur, aroma, rasa dan kesukaan dari permen herbal kencur dan jahe merah (Gambar 2).



Gambar 2. Tingkat kesukaan panelis terhadap permen herbal kencur (a) dan jahe merah (b)

Berdasarkan hasil analisis statistik menggunakan paired-t- test menunjukkan bahwa pada subvariabel warna tidak

terdapat perbedaan yang signifikan antara warna sampel A dan warna sampel B dimana probabilitas yang dihasilkan lebih besar dari 0,05 ($0,450 > 0,05$) yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak. Hasil analisis subvariabel tekstur menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara tekstur sampel A dan tekstur sampel B dimana probabilitas yang dihasilkan lebih besar dari 0,05 ($0,670 > 0,05$) yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak. Pada subvariabel aroma, tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara aroma sampel A dan aroma sampel B dimana probabilitas yang dihasilkan lebih besar dari 0,05 ($0,450 > 0,05$) yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak. Pada subvariabel rasa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara rasa sampel A dan rasa sampel B dimana probabilitas yang dihasilkan lebih besar dari 0,05 ($0,450 > 0,05$) yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak. Pada subvariabel kesukaan tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kesukaan sampel A dan kesukaan sampel B dimana probabilitas yang dihasilkan lebih besar dari 0,05 ($0,450 > 0,05$) yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak (Tabel 1)

Tabel 1. Paired Sample T-Test

Paired Samples Test								
	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
				95% Confidence Interval of the Difference				
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	Lower	Upper			
Pair 1 Warna A- Warna B	.070	.924	.092	-.113	.253	.758	99	.450
Pair 2 Tekstur A- Tekstur B	.030	.703	.070	-.109	.169	.427	99	.670
Pair 3 Aroma A- Aroma B	.090	.954	.095	-.099	.279	.943	99	.348
Pair 4 Rasa A- Rasa B	-.160	1.482	.148	-.454	.134	-1.080	99	.283
Pair 5 Kesukaan A- Kesukaan B	-.070	1.217	.122	-.311	.171	-.575	99	.586

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa seluruh panelis menyukai warna, tekstur, aroma, dan rasa sampel A dan sampel B, serta memiliki tingkat kesukaan yang sama untuk kedua permen herbal tersebut.

Aminah. et al. Evaluasi Organoleptik Permen Herbal Kencur (*Kaempferia Galanga* L Rhizoma) Dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var *Rubrum* Rhizoma)

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih atas support dana dari BPPTN Universitas Sumatera Utara tahun 2018 sehingga pengabdian kepada masyarakat ini dapat berjalan.

DAFTAR PUSTAKA

- Febriani, Y. Riasari, H. Winingsih, W. Aulifa, D.L. Permatasari, A. (2018). The Potential Use of Red Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) Dregs as Analgesic . IJPST - SUPP1(1): 57-64
- Garmana, A.N. Sukandar, E.Y. Fidriany, I. (2011). Uji Aktivitas Ekstrak beberapa Tumbuhan terhadap *Mycobacterium tuberculosis* Galur Sensitif dan Resisten *Acta Pharmaceutica Indonesia* 36 (3 & 4) : 35-39
- Primawati, S.N. Nofisulastri. Nufida, B.A. (2018). Efektivitas Senyawa Bioaktif Ekstrak Kencur (*Kaempferia Galanga* L.) Menggunakan Pelarut Aquades Dengan Pelarut Metanol. *Jurnal Ilmiah Biologi "Bioscientist"* 1(2), ISSN 2338-5006: 102-105
- Siregar, S. (2013). *Statistik Parametrik Untuk Penelitian Kuantitatif*. (Cetakan ke-1). Jakarta: Bumi Aksara.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. (Cetakan ke-1). Universitas Padjadjaran Jatinangor, Bandung
- Yuliani, N.N. Sambara, J. Mau, M. A. (2016). Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi Etilasetat Ekstrak Etanol Rimpang Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Dengan Metode Dpph(1,1-Diphenyl-2- Picrylhydrazyl). *Jurnal Info Kesehatan* 14 (1): 1091-1111